

saint phylippe
são paulo

6 **Empresas** Nacional Varejo Finanças **DIÁRIO DO COMÉRCIO** segunda-feira, 26 de março de 2007 **PRODUTOS SERVEM PARA IMPRESSIONAR**

NAS PRATELEIRAS, OVOS DE PÁSCOA QUE VALEM OURO.

Grifes de chocolates finos apostam em matéria-prima especial para vender

Ovo de Páscoa também tem grife. E modelos requintados — a cada ano mais procurados — podem custar muito mais que um tradicional. Imagine ganhar um ovo feito com chocolate da Tanzânia, na África, ou de Java, na Indonésia, e decorado com folhas de ouro comestível. Da marca de chocolates finos Saint Philippe, um produto desses custa R\$ 410 e pesa um quilo. Quem não quiser gastar tanto pode levar a versão com chocolate belga, por R\$ 230.



Andressa: ovos sem recheio.

Segundo Andressa Vasconcelos, proprietária da marca, quem ganha um ovo seu se surpreende três vezes. "Primeiro, a pessoa fica encantada com a embalagem. Depois, com a beleza do chocolate, brilho e textura. Por último, quando experimenta, se surpreende com a qualidade." Os ovos não têm sequer recheio, para que o comprador possa degustar melhor o chocolate.

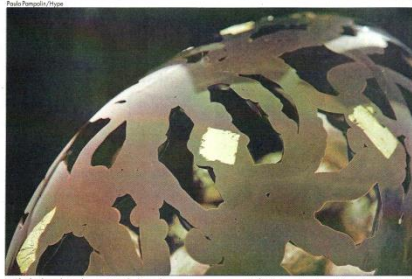
A chocolatière usa ainda matéria-prima de Santo Domingo e Granada, no Caribe. "Cada região cultiva seu tipo de cacau característico, o que dá ao chocolate sabor e aroma distintos", afirma Andressa.

qual o ovo mais caro e pedem três, quatro", afirma. Comparado à Páscoa de 2006, a Neuhaus trouxe 10% mais ovos neste ano. Eles estarão à disposição dos clientes abastados no fim desta semana. Segundo a gerente, aumentou o consumo de produtos feitos com chocolate amargo. "Há 12 anos, quando começamos a trazer a marca, apenas 20% dos ovos eram de chocolate amargo. Hoje, já são 50%", diz.

Preclósidades—Na Chocolat du Jour, o ovo Porcelaine (a casca é de porcelana, mesmo) é recheado com ovinhos de marzipan, nougat, noir e abricot e custa R\$ 462. Outro ovo, o Te Amo, é recheado com letras de chocolate e um coelhinho que manda beijo e diz I Love You — sai por R\$ 268. Na Sweet Brazil, um dos destaques é o Fabergé, vendido por R\$ 250. A empresa comemora 20 anos de existência relançando ovos do passado, como esse, inspirado nos ovos que Peter Karl Fabergé fez para czares russos entre 1885 e 1917.

Em outro endereço, a Fifi Doces fez um ovo de três quilos que custa R\$ 260. Já a Importadora Aurora oferece o Irene, da marca suíça Lindt &

Sprüngli, que pesa 379 gramas e é vendido a R\$ 230. Mas o exagero mesmo fica por conta da Ofner, que oferece um ovo de Páscoa de 150 quilos e 1,2 metro de altura, com 2.187 bombons dentro, por R\$ 13.860. Em 2005, foram vendidos três ovos desse tamanho, no ano passado, um. E ninguém precisa se preocupar com logística na hora de retirar a mercadoria: a doceria entrega o ovo em casa.



Grife de chocolates finos Saint Philippe faz ovos que custam até R\$ 410 o quilo. A matéria-prima é especial.

Sprüngli, que pesa 379 gramas e é vendido a R\$ 230.

Mas o exagero mesmo fica por conta da Ofner, que oferece um ovo de Páscoa de 150 quilos e 1,2 metro de altura, com 2.187 bombons dentro, por R\$ 13.860. Em 2005, foram vendidos três ovos desse tamanho, no ano passado, um. E ninguém precisa se preocupar com logística na hora de retirar a mercadoria: a doceria entrega o ovo em casa.

Kety Shapazian

SERVIÇO
Onde encontrar os ovos Saint Philippe: (11) 543-2770

ESTADÃO
CHCOLATERIAS / RECHEADO

Especial paladar
— Ovos de Páscoa —
Saint Philippe

Ovo de pailleté feuilletine (metade ao leite e metade meio amargo)

R\$ 67,00

2º lugar
Com um crocante elegante, o ovo se destacou. O favorito da safra para um jurado.

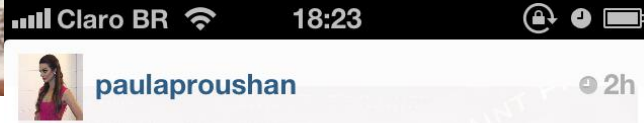
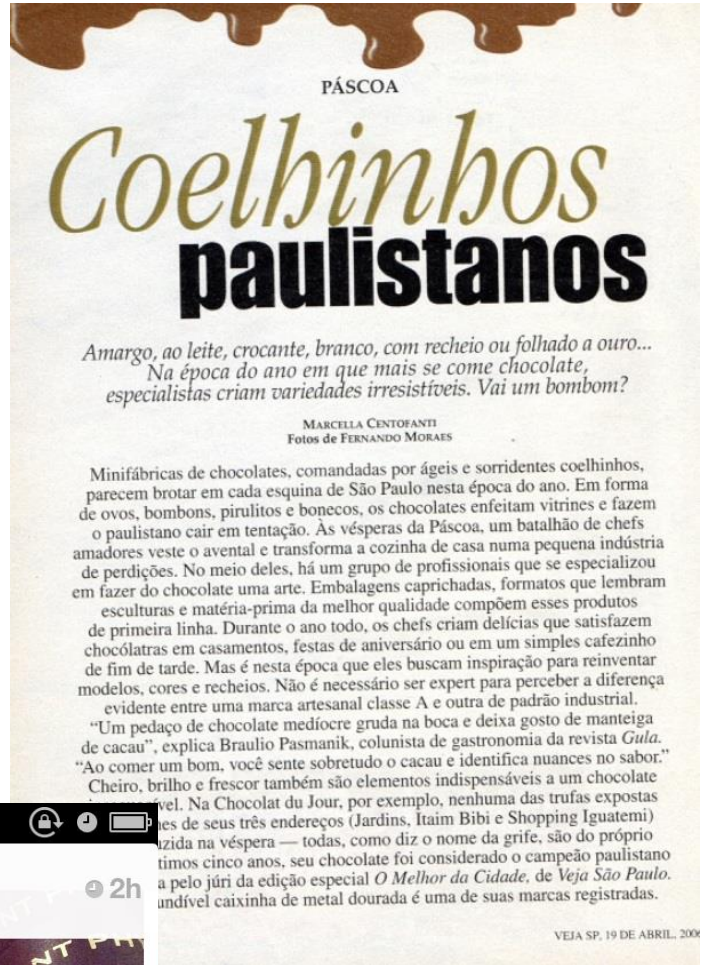
Onde comprar:
Site: www.saintphilippe.com.br
(011) 5181-2279
Av. Dr. Chucré Zaidan, 902 (térreo)
Shopping Market Place, São Paulo

MAPA

200g

Considerada a melhor escolha da Páscoa entre 138 marcas pelo tradicional caderno Paladar em 2007, foi diversas vezes apontado entre os 10 melhores por mais de 10 anos

NA MIDIA



32 likes

paulaproushan Sim minha maior fraqueza é #chocolate!! Amei esses da #SaintPhylippe, obriagda!! E sim tem 2 faltando!! 🍫🍫🍫🍫



MÔNICA BERGAMO

REFORMA EM MUTIRÃO

Quarenta construções — entre elas, Arrigo Barnabé, Crôto, Casa Mariana, André Abucham, Tati Kapelôdia, Kiko Elomaci e Bernardina Tautou — disputam uma taça pela reforma do espaço cultural Casa de Francisco. O evento, com o nome em homenagem “El Gran Concurso Casa de Francisco”, acontece nos próximos domingos, no Teatro Elcira. Os ingressos custam R\$ 62.

TRAFEGIT NO CASO
Fernanda Oliveira, sócia da Club Atlético Paulista de Futebol, foi a primeira a ser contratada por Carlos Silva, quando ele “trouxe” de quem iria ser o novo dono do clube. Ela que não quer ser chamada de “patrona”, mas sim de “sócia”, “sócia” é quem vai decidir o futuro do clube. “Eu não quero a ideia de ser chamada de ‘patrona’”, afirma. “Eu quero a ideia de ser chamada de ‘sócia’”, afirma.

NO SEU QUADRADO
O jornalista Fábio Saito, do Fantástico Esporte, foi contratado pela Rede Globo para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo. Saito, que já trabalhou na Rede Globo por mais de 10 anos, foi contratado para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo.

QUADRADO 2
Saito produz a continuação do programa, “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo. Saito, que já trabalhou na Rede Globo por mais de 10 anos, foi contratado para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo.

ESTANTE
A primeira novela transmitida pelo canal de TV a cabo de São Paulo, em agosto, será “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo. Saito, que já trabalhou na Rede Globo por mais de 10 anos, foi contratado para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo.

PASSO A PASSO
Nova novela, segundo da série “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo. Saito, que já trabalhou na Rede Globo por mais de 10 anos, foi contratado para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo.



APOCALÍPTICO

O cantor Chico Buarque lançou seu novo álbum, “O Apocalíptico”, em maio. Ele também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

NÃO DÁ
O jornalista do Fantástico foi contratado para ser o apresentador do programa de futebol “O jogo que ninguém viu”, que será transmitido pela Rede Globo.

MAÇÃ COM CERVEJA
A cantora brasileira lançou seu novo álbum, “Maçã com Cerveja”, em maio. Ela também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

SEY FRANCISCO
O cantor brasileiro lançou seu novo álbum, “Sey Francisco”, em maio. Ele também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

BANDUZZI REAL
O cantor brasileiro lançou seu novo álbum, “Banduzzi Real”, em maio. Ele também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

GÓNDOLA
O cantor brasileiro lançou seu novo álbum, “Gondola”, em maio. Ele também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

CURTO-CIRCUITO
O cantor brasileiro lançou seu novo álbum, “Curto-Circuito”, em maio. Ele também lançou o DVD, produzido por Paulo Sérgio, em maio.

CURTO-CIRCUITO

Claudio Tozzi abre a exposição “Papéis 60/70” na quinta, às 19h, na galeria Mônica Filgueiras & Eduardo Machado.

A carioca Anna Paola Protasio expõe no MuBE a partir desta quarta-feira.

Celso Salim faz show de blues acústico no dia 13, às 20h30, no Sesc Vila Mariana. Classificação: 12 anos.

A fotógrafa Fifi Tong abre amanhã, às 19h, a exposição “Um Lugar Só Seu”, no restaurante Trio.

A marca Saint Phylippe faz amanhã e na quarta harmonização de chocolate com vinhos para mulheres.

A Cultura FM, em parceria com a BBC, transmitiu ao vivo o Music Nation.

Gastronomia

POUCO AÇÚCAR, MUITA BADALAÇÃO

Quem pensa que conhece chocolate deve provar os novos tipos feitos com alto teor de cacau, amargos e com seis vezes mais antioxidantes

Roberta de Abreu Lima

Consumido em rituais religiosos pelos indígenas da América Central, em forma de uma bebida amarga, o chocolate se transformou em guloseimas quando os europeus tiveram uma ideia sensacional — misturá-lo com açúcar. No século XVI, e a partir daí, o mundo se apaixonou pelo chocolate. Nos últimos tempos, assim como ocorreu com os vinhos e o café, o chocolate foi elevado ao patamar da alta gastronomia. Para produzir os chocolates vendidos em larga escala, as indústrias se abastecem de matéria-prima de acordo com os preços do mercado internacional. Já para produzirem os chocolates que atualmente fazem as delícias dos gourmets, as fábricas usam cacau proveniente de regiões reconhecidas pela excelência de suas plantações, em geral pequenos países do Caribe e da África, em que a produção é limitada (veja o quadro na pág. 84).

Muitos desses lotes de cacau especificam inclusive em qual fazenda e em que ano o fruto foi colhido. Ao provar um chocolate, os especialistas conseguem identificar de que país veio o cacau utilizado em sua produção. Os novos chocolates têm até seis vezes mais antioxidantes — que combatem o colesterol ruim e fortalecem o sistema imunológico — do que os chocolates convencionais. Para

A empresária paulista Cynthia Del Carlo: “Esses novos chocolates são um brinde ideal para os clientes”

FOLHEADADA A OURO

Em São Paulo, uma fábrica produz esta variedade de chocolate com cacau da Tanzânia e folhas de ouro comestível importadas da Itália. Preço por quilo: 300 reais. O quilo dos chocolates populares custa 10 reais

Os brasileiros já descobriram os prazeres do chocolate com cacau de origem controlada. A fábrica paulistana Saint Phylippe, que lançou o produto sob encomenda, dispõe de chocolates feitos com cacau da República Dominicana, do Caribe, de São Tomé e Príncipe e da Tanzânia, na África, e de Java, na Indonésia, entre outros. “Ames de consumidores é recomendável ingerir um pouco de água com gás para limpar as papilas gustativas e apertar o paladar”, avisa a chocolatière Andressa Vasconcelos, proprietária da empresa. Uma caixa com 640 gramas do Saint Phylippe é vendida por 305 reais. Para chás de comparecimento, a mesma quantidade de chocolate ao leite, de marcas populares, custa menos de 10 reais. “Esses chocolates finos e diferentes são um

GUIA DA DEGUSTAÇÃO

O percentual de cacau no chocolate define seu sabor. Abaixo, os tipos de chocolate preferidos pelos gourmets e a concentração de cacau em cada um

Personalidade de cacau

30%
Do leite
O mais doce de todos. É o mais consumido no mundo

50%
Do leite amargo
Leva pouco açúcar. Indicado como introdução ao mundo da degustação de chocolates

60%
Amargo
O gosto de cacau é dominante. A partir dessa concentração, os especialistas conseguem identificar de que país vem o cacau

80%
Alta concentração
O chocolate ganha muito densidade na boca e o sabor é semelhante ao do café

99%
Cacau puro
O chocolate adquire um sabor salgado e é o mais raro sobremesa. Para poucos paladares



Enoteca Fasano apresenta 'Ovos de Chocolate Fasano by Saint Philippe' para a Páscoa

Enoteca Fasano apresenta 'Ovos de Chocolate Fasano by Saint Philippe' para a Páscoa

Profession Comunicações 07/04/2009

A Páscoa na Enoteca Fasano tem um sabor especial. Apostando mais uma vez na combinação de chocolate com vinho, a loja traz aos seus clientes a linha de 'Ovos de Chocolate Fasano by Saint Philippe'.

Elaborados com chocolates de várias origens da reconhecida marca de chocolates artesanais Saint Philippe, há opções de ovos de Páscoa ao leite, meio amargo e até com folha de ouro, que combinados aos vinhos de sobremesa da casa propiciam uma saborosa comemoração.

Entre as novidades para este ano estão a versão crocante dos ovos de Páscoa ao leite e meio amargo e a nova Caixa Acrílica Fasano Degustação (R\$200), composta de cinco tabletes de 45g de chocolate meio amargo e ao leite.

Os 'Ovos de chocolate Fasano by Saint Philippe' podem ser encontrados em embalagens desenvolvidas exclusivamente para a Enoteca Fasano, nos seguintes sabores e tamanhos: Ovo Belga ao Leite 250g, 500g (R\$80 e R\$140), Ovo Belga Meio Amargo 250g e 500g (R\$80 e R\$140); caixa com Quatro Ovos de Origem de 100g cada (R\$150) e um dos destaques dessa tentadora seleção: Ovo Belga de 1 kg com folha de ouro, que custa R\$300.

A Enoteca Fasano apresenta ainda algumas sugestões de presentes exclusivos e super elegantes, selecionados especialmente pelo sommelier da casa, Gianni Tartari, para a ocasião:

- Caixa de madeira com Ciocolatino com 5 unidades e uma garrafa de 500ml do vinho de sobremesa Di Lenardo Pass The Cookies 2007 (R\$ 174);
- Caixa de madeira de reflorestamento com Ciocolatini com 12 unidades e uma garrafa de 750ml do vinho Porto Magalhães Ruby Special Reserve (R\$ 216);
- Caixa de madeira de reflorestamento com Chocolates de Origem com 50 unidades e uma garrafa de 750ml do vinho Porto Magalhães Ruby Special Reserve (R\$ 350).

Os 'Ovos de Chocolate Fasano by Saint Philippe' podem ser adquiridos na Enoteca Fasano, à Rua Amauri, 255, ou pelo tele-vendas: 11. 3074 3959.

Site: www.enotecafasano.com.br

SERVIÇO:

A Enoteca Fasano fica na R. Amauri, 255 – Jd. Europa, São Paulo - SP. Serviço de manobrista.
Horário de Funcionamento: Loja - de segunda a sexta das 10h às 20h e aos sábados das 10h às 18h.
Tele-vendas: 3074 3959 - de segunda a sexta das 9h às 19h.
Aceita todos os cartões de crédito.

NA MIDIA



6º Leilão de Vinhos da APAE DE SÃO PAULO – Maio / 2013



Conheça os mais caros chocolates de São Paulo



Foto 2 de 7
Todos os produtos da chocolateria Saint Philippe, segundo os donos, são feitos com puro chocolate belga. Aos chocolateiros que não conseguem se decidir por um único bombom, a marca criou esta caixa de sortido de degustação com três opções. A caixa com 66 chocolates meio-amargos e ao leite sai por R\$ 296, e a de 24 chocolates custa R\$ 201. Já a caixa completa com 138 chocolates, desenvolvida para quem quer presentear amigos e familiares, pode ser adquirida por R\$ 348.

500P A FOLHA DE SÃO PAULO DE SÃO PAULO PALADAR

Ovos para adultos

A atração das lojas mais finas é o chocolate que leva cacau com certificado de origem. Mas até ovos meio amargos "comuns" estão muito saborosos. **Ilan Kow** provou todos eles

Porcentagens de compra
Como dividir esse investimento pelo Paladar

- 35% **Saint Philippe** com quatro ovos de origem 280g, R\$ 90,70. A melhor compra do Paladar. Cacau com esse cacau, em estado puro (sem açúcar) (52%, ótimo ao leite), papaia (25%, ao leite mesmo assim), gersêdo (100%, um "requente") e santo domingo (87%, forte sem ser muito amargo)
- 25% **DoceCafé** 70% cacau 1,7g 54g, R\$ 16. O melhor na porcentagem, tamanho ideal

ESTADO DE SÃO PAULO

paladar

comidas x bebidas x chefs x receitas

EXCLUSIVO
Aqueles ovos tão gostosos, que você nem conhecia direito
As boas surpresas de degustação de 138 ovos do Paladar da semana passada

paladar
estadao.com.br/paladar

A PARTILHA

Um pedacinho para cada um. O uso tradicional de fazer o brigadeiro em casa é o mesmo que o da indústria, com 13 ingredientes que formam uma seleção de chocolate para crescer até 100 vezes. A seguir, as dicas para fazer o doce em casa.

Page 28

Cacau de origem

Um chocolate em pó, para ser usado em receitas, é um produto de origem única. Ele é feito a partir de grãos de cacau e é a base de todos os produtos de chocolate.

Amargo

Mais do que um amargo, o chocolate amargo é um produto que quer dizer um chocolate que não tem açúcar. Ele é feito a partir de grãos de cacau e é a base de todos os produtos de chocolate.

Grand Brunch de Páscoa (04 de Abril)

Está chegando a hora de fazer o Grand Brunch de Páscoa. É um momento especial para reunir a família e amigos para celebrar a chegada da primavera.

eau grandcafé

Ao leite

Com a evolução da oferta de chocolates, o consumidor tem cada vez mais opções para escolher o doce que mais lhe agrada.

Crocante

Os diferentes tipos de crocantes são feitos com ingredientes variados e são uma ótima opção para quem gosta de algo mais leve.

Castanhas

Os chocolates com castanha são uma ótima opção para quem gosta de algo mais saudável e saboroso.

DEixe a Beleza Falar Parte da Rotina

guia **FOLHA**

O ROTINEIRO MAIS COMPLETO DO SÃO PAULO
30 de março a 5 de abril de 2012

Páscoa o ano todo

Não precisa esperar pelo coelho; roteiro traz 22 casas que vendem chocolate em qualquer época | 10

restaurantes | 96
Confira locais que oferecem reservas para a Semana Santa

passagens | 76
Exposição na Oca conta a história do rock

shows | 78
Roger Waters toca no estádio do Morumbi

Gianduia

A mistura de chocolate com creme de leite e amêndoas é um clássico. Ela é usada em muitos produtos de confeitaria.

Marzipã

Um doce tradicional feito com amêndoas e açúcar. Ele é usado em muitos produtos de confeitaria.

Marques del Nevado

Um vinho com personalidade única. Ele é produzido em uma região montanhosa.

SANTAR

Recheados

Os chocolates recheados são uma ótima opção para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Estácio CIDE

CURSOS DE EXTENSÃO EM GASTRONOMIA

Uma oportunidade para quem quer aprender mais sobre culinária e gastronomia.

Ovos, fichas e fome de chocolate

1. Ovos de chocolate são uma ótima opção para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

2. Fichas de chocolate são uma ótima opção para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

3. Fome de chocolate é uma ótima opção para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Santa quinta-feira. 15% OFF

Estácio CIDE

Chocolat des Arts

Bombons de alta qualidade com ingredientes selecionados.

As crianças vão adorar

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Busy Bee

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Valinhos

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Doce de leite

Doce tradicional feito com leite e açúcar.

Doce de leite

Doce tradicional feito com leite e açúcar.

Doce de leite

Doce tradicional feito com leite e açúcar.

Novos horizontes

uma seleção de bombons longe do lugar comum

Kopenhagen

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Munich

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Neuhans

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para tempos de vacas magras

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Cacau Show

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Sweet Brazil

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Galeria Chocolate

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Para chocolate e algo mais

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Amahã

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Jeito de baíro

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Sara Actilly Chocolatier

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Chocolates Marghi

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Vila Chocolate

Bombons de alta qualidade com ingredientes selecionados.

Univers de Chocolat

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Jeito de baíro

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Sara Actilly Chocolatier

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Chocolates Marghi

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

Jeito de baíro

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Sara Actilly Chocolatier

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Chocolates Marghi

Doce tradicional feito com amêndoas e açúcar.

Para quem quer exclusividade

Doce perfeito para quem gosta de algo mais doce e saboroso.

NA MIDIA

paladar | Ovos de Páscoa

PALADAR PURISTA

Caixa com 4 ovos de origens brasileiras

R\$ 95

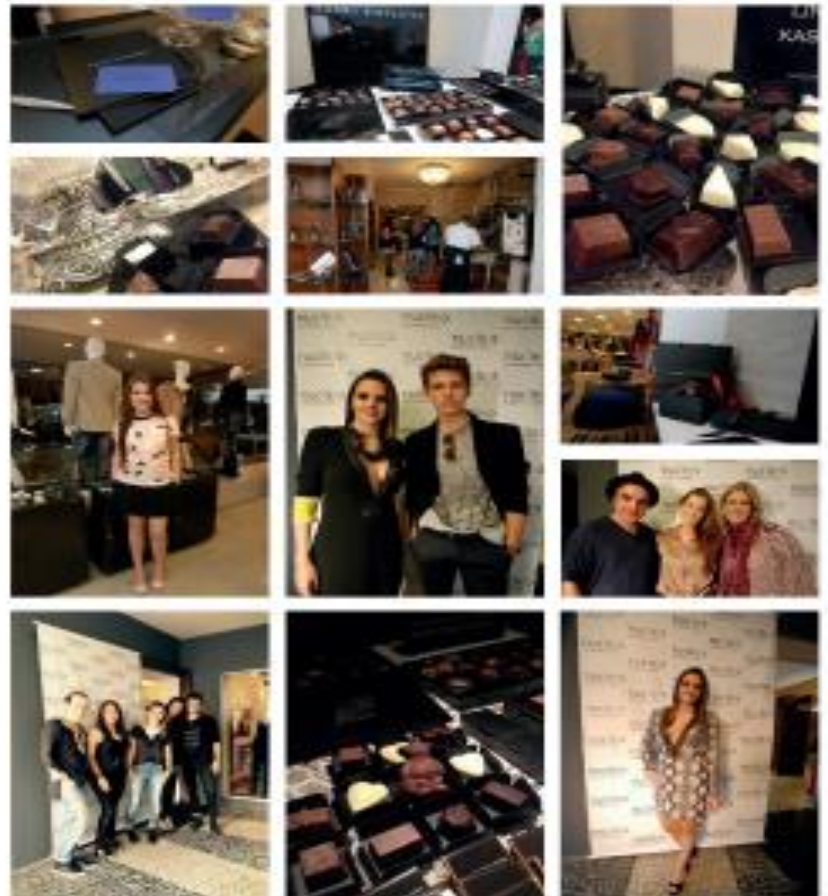
Para quem não quer enjoar e busca um panorama do cacau brasileiro. São quatro ovos com cacau de diferentes origens: Amazônia Alto Xingu, 70%; Fazenda Monte Líbano, 53%; Blend Brasil, 35%; e Fazenda João Tavares, 63%. **200g.**

SAINT PHYLIPPE

Encomendas por telefone e à venda no Empório Santa Maria
Av. Cidade Jardim, 790, Jd. Paulistano, 3706-5211
www.saintphylippe.com.br
(011) 2533-3210



COQUETEL EXCLUSIVO AGITA NÚCLEO E CHOCOLATES SAINT PHYLIPPE



NA MIDIA



Chocolates de luxo “realizam desejos”

A chocolateria Saint Philippe usa ouro comestível nas receitas e mantra indiano para energizar seus bombons
Por Lilian Sobral



Ovo de Páscoa com folhas de ouro comestível e chocolate energizado com mantra indiano

Ouro comestível, matéria-prima de lugares como Gana, Madagascar e Tanzânia e embalagens com design exclusivo, que mais parecem cosméticos e porta-joias. Esta é a aposta de sucesso da Saint Philippe, uma chocolateria fundada há cinco anos em São Paulo, com foco no mercado de luxo do Brasil.



>>> GALERIA DE FOTOS: Acompanhe o processo de produção da empresa

Quem comanda a operação é a chocolatier **Andressa Vasconcellos**, 35 anos. Depois de passar oito anos fora do Brasil – período no qual estudou e trabalhou

com gastronomia na França, nos Estados Unidos e na Suíça – a empresária voltou disposta a ter sua própria marca gastronômica. “A ideia de investir em chocolates veio por acaso. Comecei fazendo doces em casa mesmo, com a ajuda de uma amiga. Percebi o quanto as vendas de chocolate aumentavam durante a Páscoa e escolhi este caminho”, diz Andressa.

O gosto por receitas elaboradas levou Andressa a apostar no **mercado de luxo** e colocar em seu portfólio um ovo de Páscoa de um quilo, que leva ouro comestível e custa R\$ 410.

Entre os cerca de 150 produtos da **Saint Philippe**, uma pequena caixa com três bombons chama atenção. Na linha batizada de **Mystique**, os chocolates prometem ajudar a realizar sonhos.

Por R\$ 41, os consumidores compram a caixinha do chocolate “energizado” por um mantra indiano, que a própria chocolatier Andressa entoia após a produção. “O primeiro chocolate a pessoa deve comer fazendo um pedido. O segundo, ela deve comer agradecendo o pedido como se ele já tivesse sido realizado. E o terceiro ela deve oferecer para



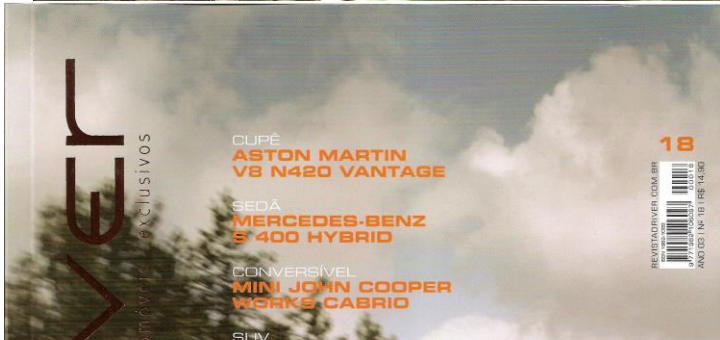
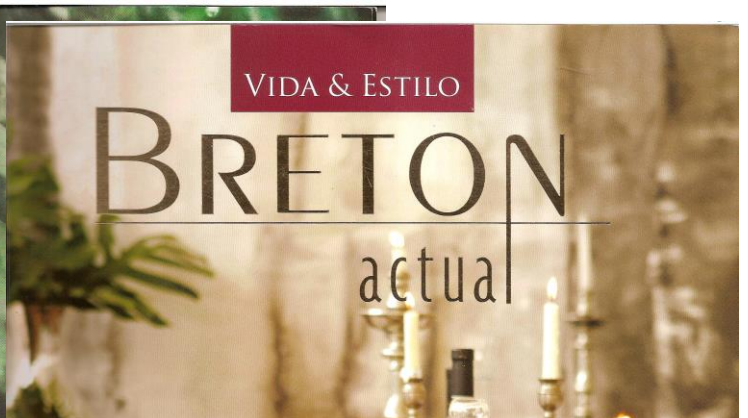
tastefood.wordpress.com

Chocolate; Saint Philippe; Emporium Deli | TasteFood

Os chocolates artesanais Saint Philippe são considerados a jóia máxima entre ...

As imagens podem estar sujeitas a direitos autorais.

ALGUMAS REVISTAS...



NA MIDIA



As Boas Compras
Kati Romano
Tati Amaro

Xicara de cerâmica com quarenta ovos de chocolate belga ao leite e branco, R\$ 80,00. Casa Santa Luiza, Almeida Lorena, 1471, Jardim Paulista, ☎ 3497-5000, www.santaluzacoma.br.

Celinho de chocolate ao leite de 250 gramas recheado com trufas, R\$ 45,00. Maza Medis, Almeida Gabriel Monteiro da Silva, 1306 Jardim Paulista, ☎ 5081-5229, www.mazamedis.com.br.

iPhone de 90 gramas de chocolate belga ao leite, R\$ 26,00. Sorelle Puccini, Rua Harmonia, 252, Vila Madalena, ☎ 3035-1665, www.sorellepuccini.com.br.

Galinhas de chocolate branco de 250 gramas, R\$ 9,90 cada uma. Opera Casa de Para Pão de Açúcar, Shopping Iguatemi, ☎ 5017-8926, www.operacasa.com.br.

Caixa com onze ovos de origens diferentes, R\$ 201,50. Saint Philippe, Shopping Market Place, ☎ 5181-2279, www.saintphilippe.com.br.

Chef de chocolate ao leite de 300 gramas, R\$ 85,00. Sweet Brand, Almeida Rajá Gehyglia, 155, Vila Olímpia, ☎ 3342-0066, www.sweetbr.com.br.

Caixa com 24 macarons sortidos, R\$ 20,00. Folie, Rua Cristiano Viana, 295, Pinheiros, ☎ 5011-0183, www.fole.com.br.

Ovo de chocolate diet de 250 gramas, R\$ 62,70. Cristallo, Shopping Vila Olímpia, ☎ 3042-5384, www.cristallo.com.br.

Ovo de chocolate belga ao leite de 350 gramas, R\$ 76,00. Nina Vekosa, Rua Costa Carvalho, 965, Pinheiros, ☎ 5012-6455, www.ninavekosa.com.br.

Maletinha de papéis de ovo de chocolate suíço ao leite de 250 gramas, R\$ 39,00. La Vie par Carolé Crema, Rua Pedrosa Alvaranga, 514, Itaim Bibi, ☎ 3278-1130, www.ladoces.com.br.

Sapatilha de chocolate ao leite com oito ovos, R\$ 65,00. Anusha Chocolates, Rua Comendador Miguel Galati, 420, Itaim Bibi, ☎ 5465-6954, www.anushachocolates.com.br.

Feliz Páscoa!

NO VIDEO E TV...

TV Gazeta:

<http://www.youtube.com/watch?v=XxOIY6Fu8Jk>

Versão online do Paladar (O Estado de S. Paulo):

<http://infograficos.estadao.com.br/public/paladar/ovos/ovo-saintphilippeamargo.html>

<http://infograficos.estadao.com.br/public/paladar/ovos/ovo-saintphilippeleite.html>

<http://infograficos.estadao.com.br/public/paladar/ovos/ovo-saintphylipperecheado.html>

**14:00h no programa Mulheres na TV Gazeta ...um desfile de noivas com as
tendencia 2018.**

<https://www.youtube.com/watch?v=5eRE6QUVhkw&feature=youtu.be>

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

O chocolate deve ser armazenado no ar condicionado na temperatura de 18º. Não é para colocar na geladeira, pois acaba com seu sabor, aparência, textura e brilho.

1. Tomar muito cuidado no transporte das caixas.
2. As caixas não podem ser viradas, pois os chocolates se deslocam e ficam desorganizados, arranhados, bagunçados. Para evitar esses tipos de problemas recomendamos carregá-las sempre retas.
3. Cuide dos chocolates como se eles fossem um bebê. Os chocolates têm que ser cuidados com delicadeza, não podendo ser jogados em uma sacola ou bolsa.
4. Quando estiver transportando chocolates no seu carro ligue o ar condicionado. Atenção: não nos responsabilizaremos por trocas caso estas regras não sejam seguidas.

Atenciosamente,

Saint Phylippe

Saint Phylippe

Escritório

Rua Demóstenes, 1222, Campo Belo, São Paulo, SP, CEP 04614-015
Telefone: 55. 11. 2533-3210 / Whatsapp: 55. 11. 96636 4540

vendas@saintphylippe.com.br
www.saintphylippe.com.br

 @saintphylippe

 saint_phylippe